Eetbare bloemen, set van 3 pluggen Bloomboost



Je ziet het vooral in de luxere restaurants. Koks die hun heerlijkste gerechten opmaken met de mooiste bloemen in vele kleuren. Maar de bloemen kunnen ook een salade, dessert of cocktail opfleuren.

Het is niet alleen de kleur en vorm die iets toevoegt, ook de smaak kan bijzonder zijn. Neem de Tropaeolum majus (Oost- indische kers) deze heeft een pittige radijs/mosterdachtige smaak die de zomerse salade net dat extra meegeeft.
Of de Dianthus barbatus (duizendschoon) waarvan de bloemen een kruidige, peperige smaak hebben.
Ook de Calendula oficinalis wordt veelvuldig gebruikt. De bloemblaadjes geven een mooie kleur aan je soep of saus. Het wordt ook wel de armeluis saffraan genoemd. In deze plug zitten tot 26 verschillende eetbare bloemen in de mooiste kleuren en lekkerste smaken. Kijk op onze blog voor leuke tips zoals ijsblokjes met bloemen!